BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Gigatherm Mix & Cook 12 in 1

Thermoelektrischer Mixer
Thermoelectric mixer
Mixeur thermoélectrique
Mezclador termoeléctrico
Thermo-elektrische mixer

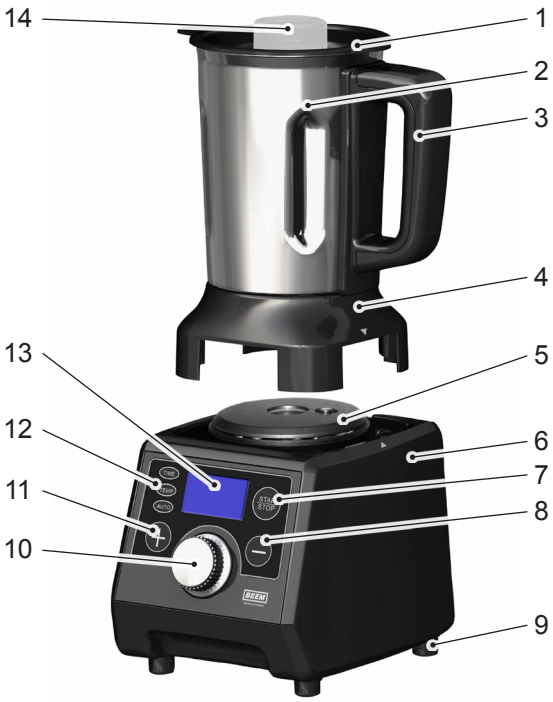
Schlagen Sie die Ausklappseite am Anfang der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildung während des Lesens sehen zu können.

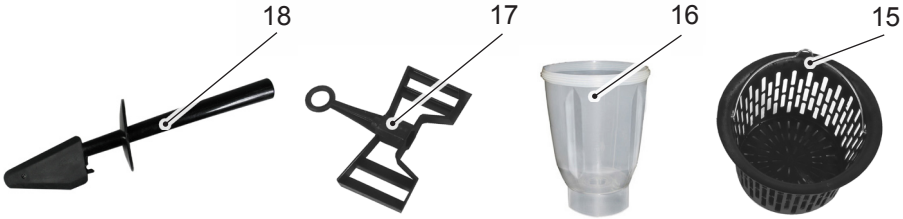
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustration during reading.

Ouvrez la page dépliante qui se trouve de la notice d'utilisation pour pouvoir voir l'illustration pendant la lecture de celle-ci.

Abra las páginas desplegables al principio del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina aan het begin van de gebruiksaanwijzing open om tijdens het lezen de afbeelding te kunnen zien.


14
1
2
3
4
13
5
12
6
11
7
8
10
9


18
17
16
15

19
Auto
20
Time
21
Temp
11
10
12:00
13
Start
Stop
7
8
Stir
Pulse
BEEM
Elements of Lifestyle

Inhalt

Allgemeine Hinweise 5
Sicherheitshinweise 7
Inbetriebnahme 10
Gerätebeschreibung 10
Bedienung und Betrieb 11
Nach dem Gebrauch 16
Lagerung 16
Reinigung und Pflege 16
Störungsbehebung 17
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 18
Technische Daten 18

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseite am Anfang der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Marmeladen und Mixgetränken für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel:

- Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld;
- landwirtschaftliche Anwesen;
- Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen;
- Bed and Breakfast-Gasthäuser.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie die Motoreinheit oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - − beim Wechsel der Aufsätze,
  - − wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - − wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - − bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Verbrennungsgefahr!

- ► Bei der manuellen Zubereitung von heißen Speisen niemals die Pulse-Funktion benutzen, ansonsten kann die heiße Flüssigkeit herausspritzen und es besteht Verbrennungsgefahr.
- ► Das Hochschalten des Drehknopfs (10) von der niedrigsten zur höchsten Geschwindigkeitsstufe darf nur nach und nach im Abstand von ca. 1 Sekunde erfolgen, sonst kann heiße Flüssigkeit aus dem Behälter herausspritzen.

⚠ WARNUNG

- ► Betreiben Sie das Gerät nicht ohne den dazugehörigen Deckel.

Gefahr durch scharfe Messer!

- ► Berühren Sie die Klingen nicht.

Gefahr durch bewegliche Bauteile!

- ► Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder vor der Lagerung des Gerätes.
- ► Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in den Garbehälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.

ACHTUNG

- ► Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Garbehälter oder Zubehörteile abnehmen bzw. aufsetzen.
- ► Betreiben Sie das Gerät nur, wenn der Deckel geschlossen ist.
- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Entkernen Sie Stein- und Kernobst vor dem Zerkleinern.
- ► Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter leer ist.

ACHTUNG

- ► Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- ► Lassen Sie das Gerät bei längeren Verarbeitungszeiten zwischendurch abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- ► Der Behälter ist nicht backofen- oder mikrowellengeeignet.
- ► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- ► Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- ► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

HINWEIS

- ► Bei der ersten Inbetriebnahme, können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Deckel
2 Garbehälter
3 Griff
4 Sockel Garbehälter
5 Aufnahme Garbehälter
6 Gehäuse
7 Start-/Stop-Taste
8 „-“ Taste
9 Standfüße
10 Drehschalter
11 „+“-Taste
12 Bedienfeld
13 Display
14 Messbecher
15 Dämpfkorb
16 Kunststoffeinsatz
17 Rühreinsatz
18 Spatel
19 Programmauswahltaste
20 Zeitauswahltaste
21 Temperaturauswahltaste
22 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Drehschalter

Stufe	Funktion
Pulse	Impulsbetrieb (max. 30 min): Gerät stoßweise in kurzen Intervallen bei maximaler Leistung anlaufen lassen.
0	Gerät ausgeschaltet.
1	Niedrige Drehzahlstufe zum Rühren ohne Zerkleinern mit dem Rühreinsatz.
2 - 4	Hohe Drehzahlstufe zum Pürieren oder Zerkleinern.

⚠ WARNUNG

- ► Der Rühreinsatz darf nur bis Stufe 1 betrieben werden.
- ► Die Pulse-Funktion darf bei der manuellen Zubereitung von heißen Speisen auf keinen Fall benutzt werden.
- ► Die Änderung der Geschwindigkeit von Stufe 1 bis 4 muss bei heißen Speisen nach und nach im Abstand von ca. 1 Sekunden erfolgen, um ein Herausspritzen von heißer Flüssigkeit zu vermeiden.
- ► Bei kalten Flüssigkeiten beachten Sie die maximale Füllmenge.

Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet und lässt sich nur betreiben, wenn der Garbehälter korrekt auf die Motoreinheit aufgesetzt ist.

⚠ WARNUNG

- ► Prüfen Sie vor jeder Verwendung die Funktion des Sicherheitsschalters. Schalten Sie dazu das Gerät ohne aufgesetzten Behälter ein. Dreht sich der Motor, ist der Sicherheitsschalter defekt und das Gerät darf nicht verwendet werden.

Bedienung und Betrieb

Ein-/Ausschalten des Gerätes

- ◆ Zum Rühren von Speisen setzen Sie den Rühreinsatz ein und stellen Sie den Drehschalter (10) auf Stufe 1.
- ◆ Zum Pürieren und Zerkleinern stellen Sie den Drehschalter auf Stufe 2-4.
- ◆ Für Impulsbetrieb drehen Sie den Drehschalter (10) auf Stufe Pulse.

Automatischer Betrieb

Das Gerät ist mit 3 voreingestellten Programmen zum Zubereiten von Suppen, Soßen oder Marmelade ausgestattet.

Um diese Programme zu nutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Drücken Sie die Programmauswahltaste (19) bis das gewünschte Programm in Display (13) angezeigt wird.
- ◆ Drücken Sie die Start-/Stop-Taste (7).

HINWEIS

- ► Die Temperatur lässt sich während des automatischen Betriebes nicht ändern, aber die Zeit der voreingestellten Programme kann auf maximal 60 Minuten erhöht werden.

Suppe zubereiten

Um eine Suppe zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schneiden Sie die Zutaten in Würfel mit ca. 1,5 cm Kantenlänge.
- Setzen Sie den Garbehälter auf das Gerät auf. Der Griff zeigt nach rechts.
- Stellen Sie mit der Programmwahltaste (19) das Programm zur Suppenzubereitung ein.

Im Display erscheint:

HINWEIS

- ► Mit der +-Taste können Sie die Zeit bis maximal 1 Stunde verlängern.
- ► Um diese Veränderung wieder rückgängig zu machen, drücken Sie für 2 Sekunden auf Start/Stop.

- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste (7). Das Gerät heizt vor (2 min).
- Nachdem ein Signalton zu hören ist, füllen Sie etwas Öl und eine gehackte Zwiebel in den Garbehälter und schließen Sie den Deckel.

Im Display erscheint:

- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste (7), um die Zutaten anzubraten. Nach Ablauf der Anbratzeit ertönen zwei Signaltöne.
- Füllen Sie die übrigen Zutaten wie Gemüse, Fleisch und Flüssigkeit in den Garbehälter (ca. 600 g Gemüse und 500 ml Flüssigkeit).

Im Display erscheint:

- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
- Nach 20 min ertönen 3 Signaltöne.
- Geben Sie nun Salz, Pfeffer oder Kräuter in die Suppe.
- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
- Nachdem das Programm beendet ist, ertönen sechs Signaltöne.

HINWEIS

- ► Das Gesamtvolumen im Garbehälter darf maximal 1,5 l betragen..
- ► Nutzen Sie bei kleineren Mengen zum Nachfüllen der Zutaten den Messbecher (14).

Marmelade zubereiten

Um eine Marmelade zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schneiden Sie die Zutaten in Würfel mit ca. 1,5 cm Kantenlänge.
- Setzen Sie den Garbehälter auf das Gerät auf.
- Stellen Sie mit der Programmwahltaste (19) das Auto-Programm zur Marmeladenzubereitung ein.

Im Display erscheint:

HINWEIS

- ► Mit der +-Taste können Sie die Zeit bis maximal 1 Stunde verlängern.
- ► Um diese Veränderung wieder rückgängig zu machen, drücken Sie für 2 Sekunden auf Start/Stop.

- Füllen Sie die Zutaten in den Garbehälter ein und schließen Sie den Deckel, z. B. 600 g Obst und 200 ml Obstsaft.
- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste. Das Obst wird püriert.
- Nach 4 min ertönt ein Signalton.

Im Display erscheint:

- Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie die entsprechende Menge Gelierzucker zur Fruchtmasse.
- Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
- Nachdem das Programm beendet ist, ertönen sechs Signaltöne.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Konsistenz der Marmelade, indem Sie eine Gelierprobe machen: Geben Sie 2 TL heiße Fruchtmasse auf einen kleinen Teller. Mit zunehmender Abkühlung wird die Marmelade fester und dickflüssiger, bis sie nicht mehr fließt.
- ► Sollte die Konsistenz noch zu flüssig sein, setzen Sie den Garbehälter wieder auf das Gerät und kochen Sie die Marmelade unter Rühren auf Stufe 1 nochmals ca. 2-5 Minuten bei 100 °C.

Soße zubereiten

Um eine Soße zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schneiden Sie die Zutaten in Würfel mit ca. 1,5 cm Kantenlänge.
- Setzen Sie den Garbehälter auf das Gerät auf.
- Stellen Sie mit der Programmwahltaste (19) das Auto-Programm zur Soßenzubereitung ein.

Im Display erscheint:

HINWEIS

- ► Mit der +-Taste können Sie die Zeit bis maximal 1 Stunde verlängern.
- ► Um diese Veränderung wieder rückgängig zu machen, drücken Sie für 2 Sekunden auf Start/Stop.

- ◆ Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
- ◆ Nach der Vorheizphase (2 min) ertönt ein Signalton.

Im Display erscheint:

- ◆ Füllen Sie etwas Öl und eine gehackte Zwiebel in den Garbehälter ein und schließen Sie den Deckel.
- ◆ Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.

Nachdem die Zutaten angebraten sind, erscheint im Display:

- ◆ Füllen Sie nun Fleisch und Gemüse (600 g) oder Flüssigkeit (ca. 500 ml) in den Garbehälter.
- ◆ Drücken Sie die Start-/Stop-Taste.
- ◆ Nach dem Kochvorgang ertönen sechs Signaltöne.

Manueller Betrieb

ACHTUNG

- ► Bei manueller Zubereitung von heißen Speisen dürfen Sie die Pulse-Funktion auf keinen Fall benutzen.
- ► Der Drehschalter darf bei heißen Speisen nur nach und nach im Abstand von ca. 1 Sekunde von der niedrigsten zur höchsten Geschwindigkeitsstufe gestellt werden.
- ► Bei Nichtbeachtung könnte heiße Flüssigkeit herausspritzen und es besteht Verbrennungsgefahr.

Um das Gerät im manuellen Betrieb zu benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Drücken Sie die Zeitauswahltaste (20).
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit mit den Tasten „+“ und „-“ (11; 8) ein.
  Mit jedem Tastendruck verändern Sie die Minuten bzw. Sekunden um einen Faktor (0-60min).
- ◆ Drücken Sie die Temperaturauswahltaste (21).
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Zubereitungstemperatur mit den Tasten „+“ und „-“ (11; 8) ein.
  Einstellungsmöglichkeiten: 0, 30-120 °C. Mit jedem Tastendruck verändern Sie die Temperatur in 10 °C-Schritten.
- ◆ Drehen Sie am Drehschalter, um die Rührfunktion und damit den manuellen Betrieb zu aktivieren.

HINWEIS

► Die Zeit- und Temperatureinstellungen lassen sich während des manuellen Betriebes jederzeit ändern - im Gegensatz zu den Auto-Programmen, wo nur die Zeit auf maximal 1 Stunde verlängert werden kann.

Mixen (kalte Mixgetränke)

- Setzen Sie den Kunststoffeinsatz in den Garbehälter ein.
- Geben Sie Zutaten in den Einsatz (Fassungsvermögen 1200 ml) und schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie ggf. die Temperatur auf 0 und die Mixdauer nach Wunsch (z. B. 2 min) ein. Mit der Wahl der Geschwindigkeit (1-4) schalten Sie das Gerät ein. Für Mixgetränke ist die Pulse-Funktion meistens ausreichend.

HINWEIS

► Tiefgefrorene Früchte und Eiswürfel stets ohne Kunststoffeinsatz zerkleinern, damit er nicht beschädigt wird.

Rühren (Milch, Pudding, Soßen, Marmeladen mit Fruchtstücken)

- Setzen Sie den Rühreinsatz auf das Messer im Behälter.
- Wählen Sie die Temperatur und Gardauer nach Wunsch.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Drehschalter auf Stufe 1 stellen.

HINWEIS

► Der Rühreinsatz darf nur mit der Stufe 1 aktiviert werden (Intervallbetrieb, max. 30 min). Bei montiertem Rühreinsatz können keine Lebensmittel zerkleinert werden.

Dämpfkorb (z. B. für Gemüse)

- Füllen Sie bis zu 1 l Flüssigkeit in den Behälter.
- Geben Sie das Gemüse in den Dämpfkorb und diesen in den Garbehälter. Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie die Temperatur und Gardauer und drücken Sie auf Start/Stop.

HINWEIS

► Der heiße Dämpfkorb kann mit dem Spatel (18) entnommen werden. Hängen Sie den Griff des Dämpfkorbes einfach auf den Spatel.

Kochen ohne Auto-Programm (Suppen, Marmeladen, Soßen)

- Stellen Sie die Gardauer ein (0-60 min, mit + und - Erhöhung bzw. Reduktion um jeweils 1 min bzw. 1 sec.). Kann jederzeit auch während des Kochvorganges geändert werden.
- Stellen Sie die Temperatur ein (0-120 °C, mit + und - Erhöhung bzw. Reduktion in 10 °C Schritten). Kann jederzeit, auch während des Kochvorganges geändert werden.
- Drücken Sie Start/Stop, um den Garvorgang zu beginnen.

- Für Suppen mit Stücken verwenden Sie den Rühreinsatz, damit die Suppe nicht anbrennt. Mit dem Rühreinsatz kann die Suppe nicht püriert werden.

ACHTUNG

- ► Bei manueller Zubereitung von heißen Speisen dürfen Sie die Pulse-Funktion auf keinen Fall benutzen.
- ► Der Drehschalter darf bei heißen Speisen nur nach und nach im Abstand von ca. 1 Sekunde von der niedrigsten zur höchsten Geschwindigkeitsstufe gestellt werden.
- ► Bei Nichtbeachtung könnte heiße Flüssigkeit herausspritzen und es besteht Verbrennungsgefahr.

Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Spülen Sie den Behälter und die verwendeten Zubehörteile mit Wasser ab.
- Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 16)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Reinigung und Pflege

*Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel **Sicherheitshinweise (S. 7)**!*

Gerät reinigen

- Wischen Sie das Gehäuse (6) mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Wischen Sie den Garbehälter mit einem feuchten Tuch aus. Der Garbehälter sowie das Gehäuse dürfen nicht in das Spülwasser getaucht werden.
- Alle anderen Teile können in einer warmen Spülmittellösung oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

- ► Festgetrocknete Nahrungsmittelreste im Garbehälter können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.
- ► Sie können den Garbehälter ebenfalls reinigen, indem Sie ihn mit ca. 0,5 l Spülmittellösung füllen und das Gerät bei einer Temperatur von 40 °C 2 min betreiben.
- ► Spülen Sie nach dem Verarbeiten von sehr salzigen Zutaten die Flügelmesser sofort ab.
- ► Nach dem Verarbeiten von farbstoffreichen Zutaten können sich die Plastikteile des Gerätes verfärben. Reiben Sie diese Teile mit Speiseöl ein, bevor Sie sie reinigen.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nach dem Einschalten nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherungsautomat in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherungsautomat einschalten.
	Der Behälter ist nicht richtig aufgesetzt.	Behälter richtig aufsetzen und verriegeln.
Der Sicherungsautomat in der Elektroverteilung springt heraus.	Zu viele Geräte im selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Motor dreht auffallend langsam oder bleibt stecken.	Messer hat sich in großen Lebensmittelstücken verhakt.	Lebensmittel in Würfel schneiden.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
2	900 885 001	Garbehälter
1; 14	900 885 006	Deckel mit Messbecher
16	900 885 011	Kunststoffeinsatz
15; 17; 18	900 885 016	Dämpfkorb, Rühreinsatz, Spatel

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Technische Daten

Modell	Thermoelektrischer Mixer **Gigatherm Mix & Cook 12 in 1**
Typnummer	M36.001
Abmessungen	195 x 250 x 430 mm (L x B x H)
Nettogewicht ca.	3,5 Kg
Betriebsspannung	220-240V~
Netzfrequenz	50/60 Hz
Max. Leistung	1000 W (Heizung 900 W, Motor 350 W)
Schutzklasse	I
Schutzart	IPX0

Kundendienststelle:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

© 2012 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.

BA_M36.001_161012_A1